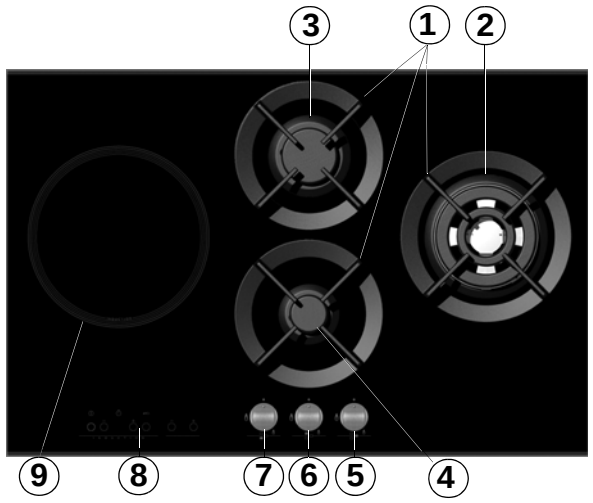
IT

SCHEDA PRODOTTO

IT

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web: www.whirlpool.eu

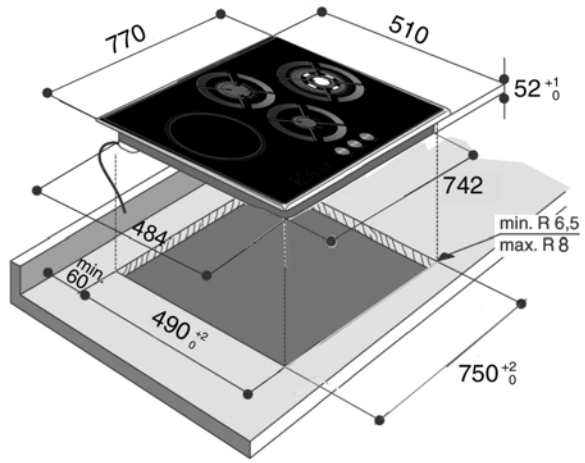


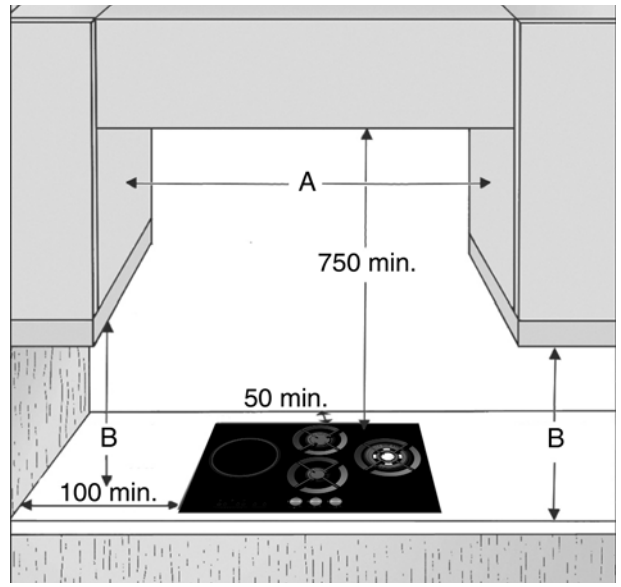
1. Griglie amovibili
2. Bruciatore 4 corone
3. Bruciatore semirapido
4. Bruciatore ausiliario
5. Manopola comando 4 corone
6. Manopola comando bruciatore semirapido
7. Manopola comando bruciatore ausiliario
8. Mascherina comandi zona induzione
9. Zona di cottura ad induzione

SIMBOLOGIA

- Rubinetto chiuso
- Fiamma massima
- Fiamma minima
- On/off induzione
- Blocco tasti induzione
- Timer

DIMENSIONI E DISTANZE DA RISPETTARE (mm)





NOTA: **Se la distanza "A" tra i pensili della cucina è compresa tra 600 mm e 730 mm, l'altezza "B" deve essere almeno 520 mm.**
Se la distanza "A" tra i pensili è maggiore della larghezza del piano cottura, l'altezza "B" deve essere almeno 400 mm.
Qualora venga installata una cappa sopra il piano cottura, consultare le istruzioni di montaggio della cappa nelle quali è riportata la distanza corretta da rispettare.

FUNZIONAMENTO DEI BRUCIATORI A GAS

- Per accendere uno dei bruciatori, ruotare la manopola corrispondente in senso anti-orario fino a far coincidere l'indice con il simbolo di fiamma massima .
- Premere la manopola contro la mascherina comandi per accendere il bruciatore interessato.
- Una volta acceso il bruciatore, è necessario continuare a tenere premuta la manopola per circa 5 secondi per consentire il riscaldamento della termocoppia di cui è dotato ogni singolo bruciatore.
  Si tratta di un dispositivo di sicurezza che interrompe la fuoriuscita di gas in caso di spegnimento accidentale (colpi d'aria, mancanza momentanea di erogazione, traboccamenti di liquidi, ecc.).
- **Il dispositivo non deve essere azionato per più di 15 sec. Se, trascorso tale tempo, il bruciatore non rimane acceso, attendere almeno un minuto prima di tentare un'ulteriore accensione.**
- Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. Significa che la termocoppia non si è scaldata a sufficienza.
  In questo caso, ripetere le operazioni sopra descritte.

CONSIGLI PRATICI PER L'USO DEI BRUCIATORI A GAS

Al fine di ottenere il massimo rendimento, è utile attenersi alle seguenti regole:

- Utilizzare recipienti di diametro adeguato a ciascun bruciatore (vedi tabella a lato).
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Utilizzare la giusta quantità d'acqua per la cottura dei cibi e adoperare il coperchio.

Bruciatore	Ø recipienti
Ausiliario	da 8 a 14 cm
Semirapido	da 16 a 22 cm
4 corone	da 24 a 26 cm

Zona induzione	Ø recipienti
Ø 24 cm	da 14 a 24 cm

CONSIGLI PRATICI PER L'USO DELLA ZONA AD INDUZIONE

- Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "INDUCTION SYSTEM"
- In caso di recipienti preesistenti servirsi di una calamita: le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente
- Utilizzare pentole di diametro raccomandato (vedi tabella a lato)

TABELLA INIETTORI — CATEGORIA II2H3+

Tipo di gas utilizzato	Tipo di bruciatore	Marcatura iniettore	Portata termica nominale kW	Consumo nominale	Portata termica ridotta kW	Pressione del gas (mbar)		
						min.	nom.	max.
GAS NATURALE (Metano) G20	4 corone semirapido ausiliario	139 95 78	3,50 1,65 1,00	333 l/h 157 l/h 95 l/h	2,20 0,35 0,30	17	20	25
GAS PETROLIO LIQUIDO (Butano) G30	4 corone semirapido ausiliario	90 67 50	3,20 1,65 1,00	233 g/h 120 g/h 73 g/h	1,90 0,35 0,30	20	28–30	35
GAS PETROLIO LIQUIDO (Propano) G31	4 corone semirapido ausiliario	90 67 50	3,20 1,65 1,00	229 g/h 118 g/h 71 g/h	1,90 0,35 0,30	25	37	45

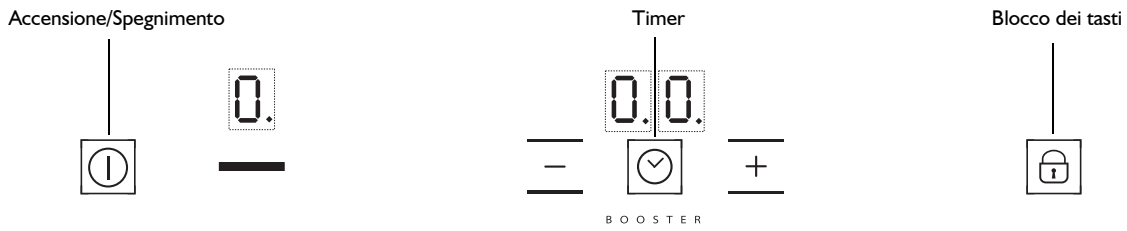
Tipo di gas utilizzato	Configurazione modello	Portata termica nominale kW	Consumo totale nominale	Aria necessaria (m^3) alla combustione di 1 m^3 di gas
G20 20 mbar	3 bruciatori	6,15	585 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	3 bruciatori	5,85	426 g/h	30,94
G31 37 mbar	3 bruciatori	5,85	418 g/h	23,80

ALIMENTAZIONE ELETTRICA: 220-240 V ~ 50/60 Hz
POTENZA DELLA PIASTRA ELETTRICA: 3.000 W

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool USA
Copyright Whirlpool Europe S.r.l. - Socio Unico All rights reserved

UTILIZZO DELLA ZONA AD INDUZIONE

Mascherina comandi



Selezionare la zona di cottura

I simboli grafici del pannello comandi illustrato nelle presenti istruzioni potrebbero differire da quelli riportati sul piano di cottura acquistato. Le funzioni dei tasti sono identiche per tutti i piani cottura di tutti i modelli.

Accensione/spegnimento piano cottura

Per accendere il piano cottura, tenere premuto il tasto ⏻ per circa. 2 secondi fino all'accensione dei display della zona di cottura. Per spegnere toccare lo stesso tasto fino allo spegnimento dei display.
Qualora il piano fosse già stato utilizzato l'indicatore del calore residuo "H" resta attivo fino a raffreddamento della zona di cottura ad induzione.

Il piano cottura si spegne automaticamente se non viene selezionata nessuna funzione entro 10 secondi dall'accensione.

Attivazione e regolazione zona cottura

Una volta acceso il piano cottura e posizionata la pentola sulla zona ad induzione, regolare il livello di potenza con il tasto +. Una volta premuto il tasto +, sul display viene visualizzato il livello 0.
La zona cottura ha diversi livelli di potenza, regolabili con i tasti +/-, che vanno da "1": potenza minima a "9": potenza massima. La funzione ebollizione rapida (Booster), viene visualizzata a display con la lettera "P".

Funzione ebollizione rapida (Booster)

Funzione che permette di sfruttare al massimo la potenza del piano (ad esempio per portare ad ebollizione rapidamente l'acqua). Per attivare la funzione, premere il tasto "+" fino a che il display visualizza "P" oppure, dopo aver acceso il piano cottura, premere direttamente il tasto "-". Anche in questo caso "P" appare a display. Dopo 10 minuti di utilizzo della funzione Booster, l'apparecchio imposta automaticamente la zona al livello 9.

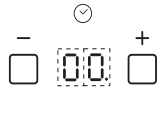
Disattivazione zona cottura

Selezionare la zona cottura da spegnere premendo il tasto "+" o "-" (il puntino in basso a destra del livello di potenza, viene visualizzato a display).
Premere il tasto "-" fino a portare il livello a "0".
È anche possibile disattivare la zona di cottura toccando contemporaneamente i tasti "+" e "-" contemporaneamente. La zona di cottura si disattiva e compare l'indicatore "H" del calore residuo

Blocco tasti

La funzione blocca i comandi del piano cottura per prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura. Per attivare la funzione blocco tasti accendere il piano cottura e tenere premuto per tre secondi il ⊸ tasto: un segnale acustico e un indicatore luminoso sotto il simbolo della chiave segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento. Per sbloccare i comandi, ripetere la procedura di attivazione della blocco tasti. Il puntino luminoso si spegne e il piano è nuovamente attivo.
La presenza di acqua di pulizia, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati sul tasto sotto il simbolo possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione Blocco tasti.

Temporizzatore (Timer)



Il timer è un interruttore orario che offre la possibilità di impostare una durata di cottura per un tempo massimo di 99 minuti (1 ora e 39 minuti).
Impostare il tempo desiderato regolandosi con i tasti "+" e "-" della funzione timer (vedi figura sopra). Dopo alcuni secondi dall'ultimo tocco, il timer comincia il conto alla rovescia (il puntino di selezione zona cottura comincia a lampeggiare). Allo scadere del tempo si attiva un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.
Per disattivare il timer premere il tasto "-" fino all'indicazione "0:0" sul display o premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" del timer.

Contaminuti

Può essere utilizzato a piano cottura non in uso e permette di impostare un tempo massimo di 99 min.
Premere il tasto "+" posizionato sotto gli indicatori del timer: sul display compaiono i minuti da impostare.
Selezionare il tempo desiderato usando i tasti + e -.
Dopo alcuni secondi, il contaminuti inizia il conteggio a ritroso. Allo scadere del tempo impostato si attiva un segnale acustico.

IMPORTANTE! La funzione contaminuti può essere utilizzata solo quando il piano cottura è spento; se viene acceso, il conteggio del contaminuti viene automaticamente annullato.

Indicatori del pannello comandi.

Spia di calore residuo.

H Il piano è dotato di un indicatore di calore residuo per la zona di cottura ad induzione.

Se il display visualizza H, la zona di cottura è ancora calda. Se la zona presenta questa segnalazione è possibile, per esempio, mantenere calda una pietanza o far sciogliere il burro.
Con il raffreddamento della zona di cottura, il display si spegne.

Indicatore di pentola non corretta o assente.

Il piano è dotato di sistema automatico di rilevamento presenza pentola. Se questa non viene rilevata, il display con il livello di potenza della zona cottura lampeggia. Verificare che la pentola sia correttamente posizionata e che abbia le caratteristiche riportate nella sezione "Prima dell'utilizzo".
Se dopo 60 secondi non è stata rilevata alcuna pentola, il piano cottura si spegne.

RIFERIMENTI NORMATIVE NAZIONALI

IT

Collegamento all'alimentazione del gas

Prima di procedere al collegamento dell'apparecchio, accertarsi che l'impianto di alimentazione sia conforme alle norme **UNICIG7129** e **UNI CIG 7131.**

Allacciamento al gas

Per il collegamento dell'apparecchio alla rete del gas o bombola, utilizzare il tubo metallico rigido di rame o acciaio con relativi raccordi conformi alla norma **UNI-CIG 7129**, oppure il tubo flessibile in inox con parete continua conforme alla norma **UNI EN 148001**.
I tubi metallici flessibili devono avere una lunghezza massima di 2 m.
I regolatori di pressione da utilizzare devono essere conformi alla norma **UNI EN 16129** per gas in bombola e **UNI EN 88-1** per gas canalizzati (metano di rete).

IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Nel presente manuale e nell'apparecchio stesso sono fornite importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo per la sicurezza e dai termini:

⚠ PERICOLO **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

⚠ AVVERTENZA **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e sottolineano ciò che può succedere in caso di mancato rispetto delle istruzioni.

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificatamente affermato nel manuale dell'utente.

⚠ AVVERTENZA **La mancata osservanza delle informazioni contenute nel presente manuale può provocare un incendio o un'esplosione con conseguenti danni materiali o lesioni personali.**

- Non conservare o usare benzina o altri gas e liquidi infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.

Cosa fare in caso si avverta odore di gas:

- Non mettere in funzione nessun apparecchio.
- Non toccare interruttori di corrente.
- Non utilizzare telefoni all'interno dell'abitazione.
- Avvertire subito l'ente di erogazione gas utilizzando il telefono di un vicino. Seguire le istruzioni dell'ente di erogazione gas.
- Qualora non sia possibile mettersi in contatto con l'ente di erogazione gas, contattare i vigili del fuoco.
- L'installazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da un installatore qualificato, da un centro di assistenza o dall'ente di erogazione gas.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti adeguatamente ventilati.

I collegamenti di gas ed elettricità devono essere conformi alle norme locali.

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificatamente affermato nel manuale dell'utente.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il presente apparecchio (classe 3) è stato progettato per essere utilizzato esclusivamente per la cottura di cibi in ambienti domestici. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente. In caso contrario, sussiste il rischio di avvelenamento da monossido di carbonio, nonché di surriscaldamento del piano di cottura. Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di uso improprio o impostazione errata dei comandi.
- L'apparecchio e le parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze dell'apparecchio.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani e sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- In caso di rottura del vetro della piastra:
  Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le resistenze elettriche e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
  Non toccare la superficie dell'apparecchio.
  Non utilizzare l'apparecchio.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non lasciare mai incustodito l'apparecchio durante la cottura con grassi e olio.
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.
- La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Pericolo di incendio. Non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente.
- Per l'allacciamento del gas, utilizzare solo un tubo di metallo flessibile o rigido.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni subiti da persone, animali domestici o beni, derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate.
- Non usare prese multiple o prolunghe.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione tirando il cavo.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- L'uso di un apparecchio a gas produce calore ed umidità nel locale. Assicurare una buona aerazione o installare una cappa di aspirazione con condotto di scarico.
- In caso di utilizzo prolungato, può rendersi necessaria un'aerazione supplementare (aprendo una finestra o aumentando la forza di aspirazione della cappa).
- Dopo l'uso, assicurarsi che le manopole siano in posizione di chiuso e chiudere il rubinetto principale del condotto di alimentazione del gas o quello della bombola.
- Conservare il materiale di imballaggio dell'apparecchio al di fuori della portata dei bambini.
- Prima di pulirlo o effettuare interventi di manutenzione, attendere che il piano di cottura si sia raffreddato.

Avvertenze: se la superficie in vetroceramica si lesiona o si rompe, non utilizzare l'apparecchio e chiamare immediatamente il Servizio Assistenza. Le riparazioni e gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato. Non toccare il piano di cottura con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.

- Non utilizzare il piano di cottura in vetroceramica come superficie di lavoro o di supporto.
- Non accendere la piastra elettrica se sopra non vi sono collocate pentole.
- Non collocare oggetti in plastica, fogli di alluminio, carta e così via sulla zona di cottura quando è ancora calda.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

NOTE:

- L'uso improprio delle griglie potrebbe danneggiare la superficie del piano di cottura. Non appoggiare le griglie capovolte o trascinarle sul piano di cottura.
- Se il piano di cottura ha una superficie in vetroceramica, non utilizzare:

- Bistecchiere in ghisa o tegami e pentole in terracotta.
- Diffusori di calore (ad esempio, in rete metallica).
- Due bruciatori per la stessa pentola.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

⚠ AVVERTENZA **L'installazione deve essere eseguita da un elettricista qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione. Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali lesioni a persone o animali e per danni alla proprietà derivanti dalla mancata osservanza delle norme indicate in questa sezione.**

Collegamenti elettrici

- I collegamenti elettrici del piano di cottura devono essere eseguiti prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- I collegamenti elettrici devono essere eseguiti in conformità con le norme indicate dalla società di fornitura elettrica locale.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta nella parte inferiore dell'apparecchio corrisponda alla tensione dell'alimentazione elettrica domestica.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge. utilizzare solo conduttori delle dimensioni appropriate (incluso il conduttore di terra).
- Per il collegamento elettrico, utilizzare un cavo di tipo H05 RR-F come specificato nella tabella "Tensione di alimentazione".

Connessione alla morsettiera

Collegare il cavo di terra giallo/verde al terminale con il simbolo ⏚. Questo cavo deve essere più lungo degli altri cavi.

1. Rimuovere il coperchio della morsettiera (**A**), svitando la vite e inserendo il coperchio nella cerniera della morsettiera (**B**).
2. Rimuovere circa 70 mm di guaina dal cavo di alimentazione.
3. Rimuovere circa 10 mm di guaina dai cavi. Inserire il cavo di alimentazione nel morsetto e collegare i fili alla morsettiera come indicato nello schema accanto alla morsettiera stessa.
4. Fissare il cavo di alimentazione con il morsetto.
5. Chiudere il coperchio (**C**) e avvitarlo sulla morsettiera utilizzando la vite precedentemente rimossa (1).

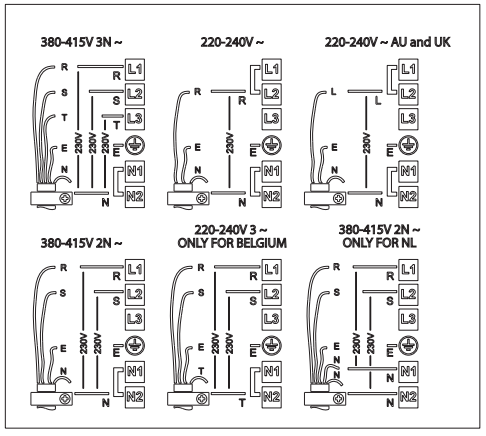
Ogni volta che viene collegato all'alimentazione di rete, il piano di cottura esegue un controllo automatico che dura diversi secondi.

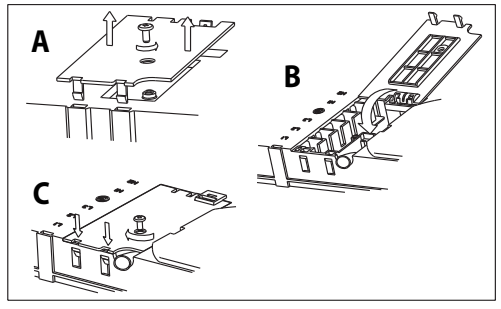
⚠ AVVERTENZA **Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire la rimozione del piano di cottura dal piano di lavoro e deve essere posizionato in maniera tale da evitare danni o surriscaldamento causato dal contatto con la base del piano di cottura stesso. Non utilizzare prolunghe.**

Tensione di alimentazione

Cavi	Numero x dimensione
220–240 V ~ + ⏚	3 x 2,5 mm²
230–240 V ~ + ⏚	3 x 2,5 mm²
220–240 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm²
380–415 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm²
380–415 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm²

Se il piano di cottura dispone già di un cavo di alimentazione, seguire le istruzioni indicate sull'etichetta applicata al cavo.
Collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica utilizzando un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.



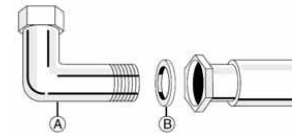


COLLEGAMENTO DEL GAS

- Il sistema di erogazione del gas deve essere conforme alle norme locali.
- Per i regolamenti specifici, in vigore in alcuni paesi, consultare il paragrafo "Riferimenti alle normative nazionali". In caso di assenza di informazioni riguardanti il Paese di installazione, richiedere maggiori dettagli all'installatore.
- Il collegamento del piano di cottura alla rete di erogazione del gas o alla bombola del gas deve essere eseguito mediante un tubo rigido di rame o di acciaio con i raccordi conformi alle norme locali, oppure mediante un tubo flessibile in acciaio inox con superficie continua conforme alle norme locali. La lunghezza massima consentita del tubo metallico flessibile è di 2 metri lineari.
- Prima di collegare il tubo al raccordo a gomito (A), interporre la rondella (B) fornita, in conformità allo standard EN 549.

NOTA: nel caso si utilizzi un tubo flessibile in acciaio inox, questo dovrà essere installato in maniera tale che non possa entrare in contatto con una parte mobile del mobilio.
Il tubo deve passare in un punto libero da ingombri e deve essere ispezionabile su tutta la lunghezza.

- Dopo il collegamento alla rete di alimentazione del gas, controllare la presenza di eventuali perdite utilizzando acqua saponata.



INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

L'installatore è responsabile di eventuali danni o lesioni risultanti da una installazione non corretta.
Per garantirne il corretto funzionamento, l'apparecchio deve essere installato su una superficie perfettamente in piano.
Il piano di lavoro deve avere uno spessore di 38–60 mm. Se necessario, ritagliare l'unità cucina e il piano di lavoro prima di installare il piano di cottura. Rimuovere eventuali trucioli che possono compromettere il funzionamento dell'apparecchio.
Installare un pannello di separazione sotto il piano di cottura (non è necessario alcun pannello di separazione se viene installato un forno sotto il piano di cottura).

- Prima di eseguire l'installazione, accertarsi che:
- le condizioni locali di erogazione del gas (natura e pressione) siano compatibili con le caratteristiche del piano di cottura (vedere la targhetta matricola e la tabella iniettori);
- i rivestimenti delle pareti del mobile o degli apparecchi adiacenti al piano di cottura siano resistenti al calore secondo le norme locali;
- lo scarico dei fumi della combustione avvenga attraverso apposite cappe aspiranti o tramite elettroventilatori installati a parete e/o su finestre.

Montaggio profit

1. Posizionare i fermi (**A**) negli spazi forniti sul piano di cottura (fig. 3), se non sono già posizionati.
2. Misurare il punto centrale dei lati verticali del ritaglio (fig. 1)
3. Montare le staffe (**C**) al centro dei lati verticali, allineando il bordo superiore delle staffe in maniera che sia a filo con la superficie del piano di lavoro (fig. 2).
4. Fissare le staffe con le 4 viti fornite (**B**) utilizzando i fori forniti.
5. Inserire il piano di cottura nella sezione ritagliata, assicurandosi che i fermi (**A**) siano fissati negli spazi forniti (fig. 4).

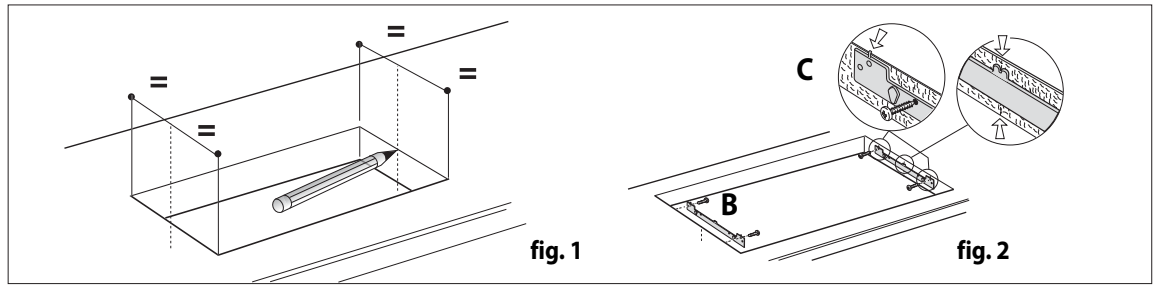


fig. 1 fig. 2

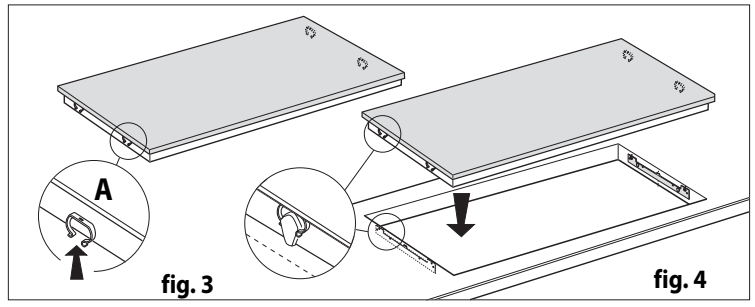
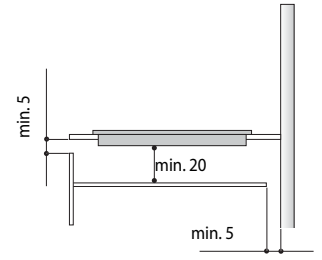


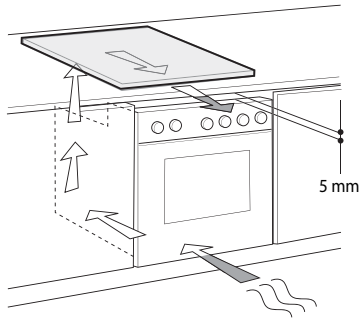
fig. 3 fig. 4



Per la distanza tra il lato inferiore del piano di cottura a induzione e l'unità cucina (o pannello separatore), rispettare le dimensioni indicate nella figura di lato. Un mobile a colonna da installare eventualmente affianco al piano di cottura dovrà distare dal bordo di quest'ultimo almeno 100 mm.

INSTALLAZIONE DEL FORNO SOTTO IL PIANO:

- Se un forno (che deve essere di nostra produzione) deve essere installato sotto il piano di cottura, assicurarsi che sia dotato di un sistema di raffreddamento e rispettare le misure indicate nella figura a lato.
- Non deve essere presente nulla tra il piano di cottura e il forno (traverse, pannelli, staffe e così via).



ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

⚠ AVVERTENZA **Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.**

In caso di utilizzo con un gas diverso da quello indicato sulla targhetta e sull'etichetta arancione posta sulla parte posteriore del piano di cottura, è necessario sostituire gli iniettori.
Rimuovere l'etichetta arancione e conservarla insieme al libretto di istruzioni.
Utilizzare regolatori di pressione idonei alla pressione del gas indicata nella scheda di descrizione prodotto.

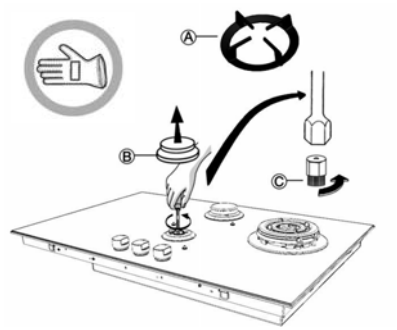
- Per la sostituzione degli iniettori, rivolgersi al Servizio Assistenza o a un tecnico qualificato.
- Gli iniettori non forniti in dotazione devono essere richiesti al Servizio Assistenza.
- Regolare il minimo dei rubinetti.

Nota: se si utilizza gas di petrolio liquefatto (G30/G31), la vite di regolazione del minimo deve essere avvitata a fondo.
se la rotazione delle manopole dei bruciatori dovesse risultare difficoltosa, contattare il Servizio Assistenza che provvederà alla sostituzione del rubinetto, se difettoso.

SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI (vedere la tabella iniettori nella scheda di descrizione prodotto).

- Rimuovere le griglie **(A)**.
- Estrarre i bruciatori **(B)**.
- Con una chiave a tubo della dimensione appropriata, svitare l'iniettore **(C)**.
- Sostituirlo con l'iniettore previsto per il nuovo tipo di gas.

Prima di installare il piano di cottura, ricordarsi di applicare la targhetta di taratura gas fornita con gli iniettori di ricambio, in modo che copra le informazioni già presenti.



REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI RUBINETTI

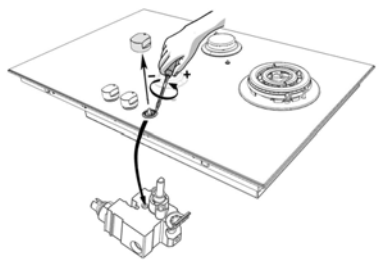
Per garantire una corretta regolazione del minimo, rimuovere la manopola e procedere nel modo seguente:

- avvitare la vite per ridurre l'altezza della fiamma (-);
- svitare la vite per aumentare l'altezza della fiamma (+);

La regolazione del minimo deve essere eseguita con il rubinetto nella posizione di minimo (fiamma piccola).

- Non occorre regolare l'aria primaria dei bruciatori.
- Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima alla posizione minima per verificare la stabilità della fiamma.

Dopo avere effettuato la regolazione, ripristinare i sigilli con ceralacca o materiale analogo.



MANUTENZIONE

Manutenzione e pulizia

Pulire il piano di cottura dopo ogni utilizzo per evitare di danneggiarne la superficie e per prevenire la formazione di residui di cibo secchi, difficili da rimuovere. Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicatore di calore residuo ("H") non sia visualizzato.

⚠ AVVERTENZA

- **Scollegare l'alimentazione prima di eseguire la manutenzione.**
- **NON utilizzare pulitrici a vapore per pulire il piano di cottura.**

NOTA: Controllare periodicamente la presenza di polvere sotto l'apparecchio, accanto prese d'aria di raffreddamento e alle aperture di uscita. La polvere può ostacolare la ventilazione e il raffreddamento del modulo elettronico e diminuire l'efficacia del piano di cottura.

Per pulire il piano di cottura, procedere come segue:

1. utilizzare un panno morbido e pulito, salviette assorbenti per la cucina o un prodotto specifico per la pulizia di piani di cottura vetroceramici. Non utilizzare spugne abrasive e/o pagliette in metallo.
2. Rimuovere subito i residui di cibo per non farli seccare sulla superficie vetroceramica. Lo zucchero e gli alimenti con un alto contenuto di zucchero possono danneggiare la superficie vetroceramica e devono essere rimossi immediatamente utilizzando un raschietto per il vetro. Manipolare con attenzione i raschietti per il vetro.
3. Rimuovere gli eventuali residui ostinati di cibo con un raschietto o con detergenti specifici.
4. Sale, zucchero e sabbia possono graffiare il piano di cottura vetroceramico: rimuovere immediatamente eventuali residui di cibo dal piano di cottura.

PULIZIA DEI COMPONENTI DEL PIANO

- Le griglie, i cappellotti e i bruciatori sono rimovibili per facilitarne la pulizia.
- Lavarli a mano con acqua calda e detersivo non aggressivo avendo cura di eliminare eventuali incrostazioni e controllando che nessuna delle aperture del bruciatore sia otturata.
- Sciacquare e asciugare.
- Rimontare correttamente bruciatori e cappellotti nelle rispettive sedi.
- Nel riposizionare le griglie, assicurarsi che la zona di appoggio delle pentole sia allineata con il bruciatore e i piedini del bruciatore siano inseriti nei rispettivi alloggiamenti sulla superficie del piano di cottura.
- Nei modelli dotati di candeline di accensione elettrica e di termocoppie di sicurezza, occorre procedere a un'accurata pulizia della parte terminale della candelina per assicurarne il buon funzionamento. Controllare questi componenti frequentemente e, se necessario, pulirli con un panno umido.

Eventuali residui di cibo secchi vanno rimossi con uno stuzzicadenti o un ago.

Nota: per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

GUIDA RICERCA GUASTI (BRUCIATORI GAS)

Se il piano di cottura non funziona correttamente. Prima di chiamare il Servizio Assistenza, consultare la Guida ricerca guasti per identificare il problema.

1. Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme

Controllare che:

- Non ci siano interruzioni nella rete di alimentazione del gas ed elettrica e, in particolare, che il rubinetto del gas sia aperto.
- La bombola del gas liquido non si sia esaurita.
- Le aperture del bruciatore non siano ostruite.
- La parte terminale della candelina non sia sporca.
- Tutte le parti che compongono il bruciatore siano posizionate correttamente.
- Non ci siano correnti d'aria in prossimità del piano.

2. La fiamma non rimane accesa

Controllare che:

- La manopola sia stata premuta a fondo durante l'accensione del bruciatore per il tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza.
- Le aperture del bruciatore non siano ostruite in corrispondenza della termocoppia.
- La parte terminale del dispositivo di sicurezza non sia sporca.
- La regolazione del minimo sia corretta (vedere il paragrafo corrispondente).

3. I recipienti sono instabili

Controllare che:

- Il fondo del recipiente sia perfettamente piano.
- Il recipiente sia centrato sul bruciatore.
- Le griglie non siano state invertite o posizionate in modo errato.

GUIDA RICERCA GUASTI (ZONA A INDUZIONE)

- Prima di contattare il Servizio Assistenza:
- leggere e seguire le istruzioni indicate nella sezione “Istruzioni di funzionamento”.
- Collegare il piano di cottura all'alimentazione elettrica e controllare che l'alimentazione non sia stata interrotta.
- Pulire il piano di cottura e asciugarlo con cura.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare le seguente tabella per le istruzioni.

CODICE DI ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Il piano di cottura si spegne e dopo 30 secondi emette un segnale acustico ogni 4 secondi.	Pressione continua sull'area del pannello comandi.	Acqua o utensili sul pannello comandi.	Pulire il pannello comandi.
C81, C82	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano di cottura si raffreddi prima di usarlo nuovamente.
F42 o F43	La tensione del collegamento è errata.	Il sensore rileva una discrepanza tra la tensione dell'apparecchio e la tensione dell'alimentazione di rete.	Disconnettere il piano di cottura dall'alimentazione di rete e controllare il collegamento elettrico.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Chiamare il Servizio Assistenza e specificare il codice di errore.		

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:
- Provare a risolvere il problema (vedere “Guida ricerca guasti (zona a induzione)”).
- Spegnere l'apparecchio, attendere 30 secondi quindi riaccenderlo per verificare se il problema persiste.

Se dopo i suddetti controlli il guasto persiste, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Fornire sempre:
- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti dell'apparecchio;
- il numero di assistenza (il numero dopo la parola Service sulla targhetta della matricola “Vedere la figura nella pagina successiva”). La targhetta è posizionata sul lato inferiore del piano di cottura o nel libretto della garanzia;
- il proprio indirizzo completo e recapito telefonico.

Qualora si renda necessario un intervento di riparazione, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato tra quelli indicati sulla garanzia.
Le parti di ricambio sono disponibili per 10 anni.

TARGHETTA MATRICOLA

CONSIGLI PER GLI UTENTI

Suggerimenti per il risparmio di energia

Per i migliori risultati, osservare i seguenti consigli:
- Utilizzare pentole e tegami con diametro del fondo corrispondente al diametro delle zone di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Se possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione per ridurre il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Assicurarsi di posizionare pentole e tegami al centro della zona di cottura evidenziata sul piano di cottura.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Imballaggio

Il materiale d'imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclo ♺

Apparecchi elettrici.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
Assicurandosi che questo apparecchio sia smaltito in modo corretto, l’utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere eseguito in conformità alle normative locali. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, contattare l’idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici .

Dichiarazione di conformità CE

- Gli apparecchi sono progettati per essere utilizzati esclusivamente per la cottura di alimenti. Qualsiasi altro utilizzo (ad esempio per il riscaldamento di ambienti) è considerato un utilizzo improprio ed è potenzialmente pericoloso.
- Gli apparecchi sono progettati, fabbricati e venduti in conformità con:
  - agli obiettivi di sicurezza della direttiva “Bassa Tensione” 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti);
  - Requisiti di protezione della Direttiva EMC 2004/108/CE “Compatibilità elettromagnetica”;
  - ai requisiti di sicurezza della Direttiva “Gas” 2009/142/CE (ex: EEC 90/396).
- Questo apparecchio soddisfa i requisiti di progettazione ecocompatibile del regolamento europeo n. 66/2014, in conformità alla norma europea EN 30-2-1 e EN 60350-2.

RIFERIMENTI ALLE NORMATIVE NAZIONALI

Accertarsi che l'installazione ed i collegamenti del gas siano effettuati da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del Fabbricante e secondo le norme locali in vigore.

Fabbricante:
Whirlpool Europe S.r.l. - Socio Unico
Viale G. Borghi, 27
21025 Comerio (VA)
ITALIA
Tel: (+39) 0332 758 369
Fax: (+39) 0332 759 063
Sito Web: http://www.whirlpool.eu